

## Coquillettes « à la jurassienne »

Pour 4/5 personnes.

125 g de coquillettes; 100 g de gruyère, en copeaux; 100 g de cervelas.

Près cuisson des coquillettes et les avoir laissés refroidir, mélanger là celles-ci e gruyère et assaisonner d'une vinaigrette très relevée.

Dresser au centre du plat avec le cervelas en couronne.

Parsemer le tout d'une persillade.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.